



## 150年を越えて受け継がれる、蔵付酵母が支える伝統の味

醤油醸造発祥の地として知られる湯浅町。なめ味噌やおかず味噌と呼ばれている。金山寺味噌は、そのまま食べられるのが特徴で、古くから和歌山県民に親しまれている。

風情ある湯浅伝統的建造物群保存地区の一角に佇む、江戸末期創業の太田久助吟製でつくられているのが、機械に頼らず昔ながらの手仕事による金山寺味噌。米、大豆、麦を麴に仕立て、夏野菜の瓜や茄子などを加えて2〜3カ月熟成させてつくられる。大ぶりに刻まれた野菜の歯ごたえとほのかな甘味が特徴だ。

「天保12年に建てられた蔵に棲む酵母が、当店のおいしさを支えています」と話すのは、6代目を継いだ平野浩司さん。以前は会社員として働



題もあり、妻の実父である先代は、店を畳むつもりだったんです。しかし伝統の味を途絶えさせるのはもったいないと思い、弟子入りを決意しました」と続けた。

これまで縮小していた生産量を増やし、全国の方に食べてもらいたいとオンラインショップをオープンするなど販路を拡大。何世代と受け継がれていく郷土の味。歴史と職人の技術に思いを馳せながら、じっくりと味わいたい。

### 金山寺味噌

令和3年度プレミア和歌山推奨品  
審査員特別賞 受賞

販売者／太田久助吟製  
住所／有田郡湯浅町湯浅15 電話／0737-62-2623  
価格／木箱300g1,080円、620g2,160円、930g3,240円  
オンラインショップ (<https://ota-kyusuke.stores.jp/>) でも販売



和歌山県優良県産品（プレミア和歌山）推奨制度  
安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を“和歌山らしさ”、“和歌山ならではの”視点で推奨する。

プレミア和歌山



### 残間里江子審査委員長

審査をすることによって、和歌山県の新たな魅力を発見しています。自然豊かで、おいしいもの、魅力的な品がたくさんありますので、ぜひプレミア和歌山にご注目ください。